



MENUS du 11 Octobre au 24 Octobre 2021



LUNDI 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10	SAMEDI 16/10	DIMANCHE 17/10
MIDI Carotte râpée sésame ou amande Sauté de volaille aux agrumes Gratin ou purée de butternut/PDT Mimolette Kaki ou orange	MIDI Salade de tomates Sauté de bœuf façon basquaise Pâtes Yaourt à la fraise Prune ou pomme rouge	MIDI Salade de betterave vinaigre balsamique Pavé de saumon sce crevette Riz Fromage blanc aromatisé ½ pamplemousse	MIDI Salade maïs, cœur de palmier Omelette Pomme noisette Emmental Crème dessert vanille	MIDI Salade verte Filet de lieu mariné aux herbes Trio de légumes verts Roquefort Gâteau à la pistache	MIDI Feuilleté aux champignons Œufs durs Florentine Petit suisse Pâtisserie	MIDI Pâté de campagne Gardianne de taureau Boulgour Vieux panné Fruit de saison
SOIR Crème de chou-fleur Fromage blanc	SOIR Potage aux poireaux Liégeois	SOIR Potage potiron Camembert	SOIR Potage vermicelles Petit beurre	SOIR Crème de carotte Fruit de saison	SOIR Velouté champignons Tartare nature	SOIR Velouté de courgettes Compote de pomme
LUNDI 18/10	MARDI 19/10	MERCREDI 20/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10	SAMEDI 23/10	DIMANCHE 24/10
MIDI Salade verte Bolognaise Pâtes Petit suisse Compote de pomme	MIDI Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Pomme de terre vapeur Edam Fruit de saison	MIDI Friand au fromage Escalope de dinde Petits pois mijotés Saint Nectaire Fruit de saison	MIDI Quiche au fromage ou poireaux Filet de lieu Epinard Samos Fruit de saison	MIDI Salade de pâtes Filet de colin sce fenouil Courgette ail persil Saint Morêt Liégeois chocolat	MIDI Salade frisé lardons Rognons sce Madère Gnocchis Munster Semoule au lait	MIDI Champignons en salade Paupiette de saumons à l'aneth Artichaud barigoule Petit suisse Pâtisserie
SOIR Velouté d'asperge Chanteneige	SOIR Soupe de poisson Bulgy	SOIR Soupe vermicelles Fromage blanc nature	SOIR Soupe de légumes Compote d'abricot	SOIR Potage potiron Madeleine	SOIR Potage paysan Fruit de saison	SOIR Potage crécy Carré frais

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.